

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

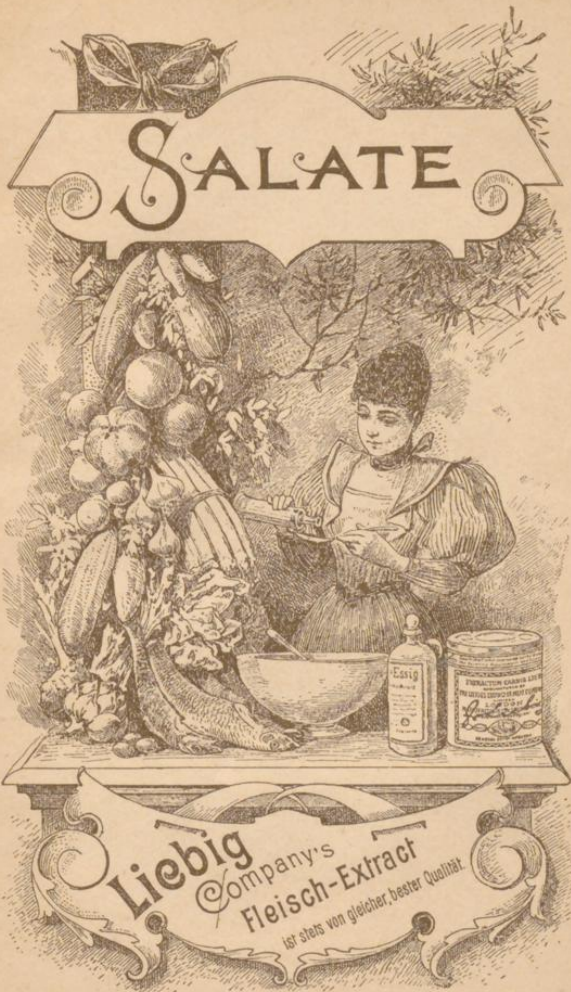
Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

[S.l.], [ca. 1875]

Salate

[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)



Salate

Krankenkost

Salate.

Vorbemerkung.

Um Salate saftig — aber doch nicht in Sauce schwimmend — zu bereiten, ist weit mehr Flüssigkeit nötig, als sie die zum Wohlgeschmack nötige Quantität Essig zu geben vermöchte, ohne den Salat zu verderben. Auch weder Wein noch Wasser können hier den nötigen Ersatz schaffen, nur eine gute Fleischbrühe ist am Platze und hebt bei ihrer Anwendung zugleich den Wohlgeschmack des Salates. Deshalb ist auch bei seiner Herstellung, wie sich dies ja bei allen Speisen deutlich zeigt, Liebig's Fleisch-Extract unentbehrlich, es gibt durch einfache Auflösung rasch die beste Bouillon und den richtigen Zusatz zu allen Salaten.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

122. Wurzelsalat.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt verschiedene Wurzelarten, wie rote, weisse und gelbe Rüben, Rapontika, Schwarzwurzeln, Möhren, was man gerade bekommen kann, und zwar $\frac{3}{4}$ Kilogr. davon (nach dem Zerschneiden gewogen). Man putzt die Wurzeln, kocht sie ganz in Salzwasser und schneidet sie nun in Scheiben oder auch feine Streifen. — Man mischt 3 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, das man in einem Löffel kochenden Wassers aufgelöst hat, zu einer Sauce und vermengt hiermit die zerschnittenen Sachen.

123. Bohnensalat.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

3 Liter feine Brechbohnen oder Wachsbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und dort mit kaltem Wasser überspült und dann gut abtropfen lässt. — In 2 Löffeln kochendem Wasser löst man 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und vermischt mit der heissen Bouillon, sowie 3 Löffeln Oel die Bohnen, fügt dann 2 geriebene Schalotten, etwas Pfeffer und knapp 3 Löffel Essig daran und schwenkt nun die Bohnen mit der Sauce so lange, bis sie diese aufgesogen, worauf man den Salat 30 Minuten stehen lässt, bergförmig anrichtet und mit einem Löffel gehackter Petersilie bestreut.

124. Kartoffelsalat.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Die Kartoffeln dürfen nicht mehreich sein. Man kocht $2\frac{1}{2}$ Liter davon mit der Schale, zieht sie so-

fort ab, schneidet sie in feine Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und übergiesst sie sofort mit einer halben Obertasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und deckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Verfahren wird der Kartoffelsalat ganz besonders wohlschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischt man die Kartoffeln mit 4 Löffeln Oel, einer geriebenen Zwiebel, 3 Löffeln Essig, nach Belieben auch noch mit einer Prise Zucker und 2 Löffeln gewiegter feiner Kräuter, schwenkt ihn behutsam, richtet ihn an und umgibt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Verhältnissen kann man statt des Oels 4 Löffel klares Gänsefett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

125. Selleriesalat.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man braucht 2 grosse oder 3 kleine Knollen Sellerie, den man ungeschält in Salzwasser kocht, bis er sich leicht durchstechen lässt. — Dann schält man sie rasch und schneidet sie in Scheiben, um diese noch heiss mit 3 Löffeln Oel, 2 Löffeln guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer, einer gewiegten Zwiebel und 3 Löffeln Essig zu vermischen. — Nach Belieben kann man gewiegte Kräuter über den Salat streuen, auch sehr gut Kartoffel- und Selleriesalat zu gleichen Teilen mischen.

126. Wintersalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Am besten sind kleine weisse Bohnen dazu, die man dreimal abkocht und dann in weichem Wasser

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

mit Salz zu drei Vierteln gar kocht, um danach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu kochen. — Zu 500 Gramm dieser Bohnen brät man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heissen Bohnen. — Man kann den Salat warm oder kalt geben.

127. Heringssalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Zu diesem Salate braucht man 3 gut gewässerte Heringe, 500 Gramm kalten Kalbsbraten, eine Ober- tasse eingemachte rote Rüben, 6 in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 saure Gurken, 3 saure Aepfel, eine grosse Zwiebel, 3 harte Eier. Alle diese Zuthaten schneidet man in feine Würfel und mischt sie mit 4 Löffeln Kapern gut durcheinander. — Aus $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser mit 5 Gramm Liebig's Fleisch- Extract bereitet man eine Fleischbrühe, vermischt sie mit 10 Löffeln Salatöl, dem Saft der eingemachten roten Beeten, 5 Löffeln Essig, einem Löffel Mostrich, 2 Löffeln rotem Fruchtwein, Pfeffer und einer Prise Zucker zur Sauce und rührt damit die zerschnittenen Sachen gut durch. — Man lässt den Salat am besten 24 Stunden ziehen, bevor man ihn anrichtet und mit Sardellen, Pfeffergurken und harten Eiern garniert.

128. Fischsalat.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Weissblättriger Fisch mit möglichst wenig Gräten wird dazu genommen. Man kocht $\frac{3}{4}$ Kilogramm davon

in mit Essig versetztem Salzwasser gar, lässt ihn erkalten, löst ihn aus den Gräten und teilt das Fleisch in kleine Stückchen, zu denen man entweder 6 gewässerte, entgrätete und zerschnittene Sardellen oder 20 ausgelöste Garnelen mischt. — 4 Löffel Essig, 2 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 6 Löffel Oel, Salz, Pfeffer und 2 gehackte Schalotten quirlt man gut durcheinander, vermischt hiermit behutsam den Fisch, lässt ihn einige Stunden durchziehen, richtet ihn an und garniert ihn am besten mit Lattich.

129. Rindfleischsalat.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Ueberreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, gibt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, dass man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiss über den Salat.

130. Kalbsbratensalat.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 Gramm in feinblättrige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciaurken. — Man rührt 15 Gramm Mehl mit $\frac{1}{3}$ Liter Milch

glatt, gibt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Oel, 4 Löffel Essig, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, stellt dies in ein Gefäss mit kochendem Wasser und rührt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint, durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Gurkenscheiben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.
